

Pa de briox, THERMOMIX

Tots hem pensat que ens agradaria poder fer el pa a casa, en aquest moment que hem d'estar a casa podem aprofitar per anar fent les nostres proves. A mi amb particular m'agrada molt el **pa tipus briox**. Ja sé que els professionals pastissers o forners el fan molt bo, però aquesta recepta no té res a envejar i aguanta tendre de 3 a 4 dies



Ingredients

- 20 g de llet
- 1 sobre de llevat de fleca (7 g) o 25 g de llevat fresc

- 350 g de farina de força
- 4 ous de mida M
- 60-100 g de sucre (segons ho vulguem més o menys dolç)
- 1 cullareta de sal
- 170 g de mantega a temperatura ambient
- 1 ou batut per a pintar la superfície

Preparación

1. Posem el got la llet, els ous, el llevat, el sucre, la farina i la sal i programem **7 minuts a velocitat espiga**.
2. Incorporarem la mantega a temperatura ambient i tornem a pastar programant **2 minuts a velocitat espiga**.
3. La massa es molt enganxosa. La traslladem a un bol i la deixem reposar una hora coberta amb un drap.
4. Passat aquest temps la podem portar a la nevera unes hores perquè agafi consistència i d'aquesta manera poder treballar-la millor, jo la vaig deixar tota la nit a la nevera, unes 10 hores
5. .Preparem un motlle rectangular pintat amb una mica d'oli o mantega.
Dividim la massa amb 3 trossos i fem tres boles i introduïm la massa al motlle, fent que quedi ben repartit i compacte. Cobrim amb un drap i deixem reposar 3 hores més.
6. Preescalfem el forn a **180º amb calor a dalt i a baix**. Perque ens quedi millor posem un got amb aigua a dintre el forn
7. Ho enforem uns **20-30 minuts** o fins que la superfície estigui daurada.
8. Ho deixem refredar a la reixeta.